

CONFIDENTIAL

**SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ... Y MUCHO MÁS.
EN ESTA EDICIÓN:**

- ENFRENTANDO LAS REALIDADES DEL CULTIVO DEL CAFÉ (pg. 3)
- REMOCIÓN Y DISPOSICIÓN DE CASCARILLA Y POLVO (pg. 4)

PRECIOS DEL CONILON ALCANZAN NUEVO PICO EN MERCADO LOCAL

Los precios del café Conilon registraron siete aumentos consecutivos en Brasil de Mayo a Diciembre 2015. La poca lluvia en los principales estados productores, Espírito Santo y Rondônia, no fue suficiente para "llenar" las cerezas causando una menor producción; también hubo un considerable aumento en las exportaciones, con menos Conilon disponible para el mercado doméstico. Las exportaciones de Conilon/Robusta, impulsadas por bajas ventas de Vietnam y la devaluación del Real contra el dólar americano, alcanzaron 42% del total de la producción en 2015 en comparación a sólo 15% el año anterior. El precio promedio de un saco de 60 kilos de Conilon (tipo 6, malla 13) fue R\$ 379 (US\$ 94.75) en Diciembre, el mayor desde que las series de precio del CEPEA comenzaron en 2001.

Fuente: CEPEA-Esalq USP (Universidad de São Paulo)

PLAGA COCHONILHA PROLIFERA EN ESPIRITO SANTO

Áreas productoras de Conilon/Robusta en Brasil han estado sufriendo con la "cochonilha", una plaga que ataca en especial a los árboles jóvenes, hasta 3 años, y puede causar pérdidas de hasta 100%. Resulta más difícil controlar la plaga una vez instalada en el árbol porque cada hembra tiene la capacidad de poner 250 huevos o más y se concentra en las "rosetas", donde las cerezas se desarrollarán y donde es difícil de administrarles el pesticida. El control efectivo usando pesticidas en el suelo debe tomar lugar antes de la floración del café.

Fuente: CaféPoint

NUEVA VARIEDAD BAJA EN CAFÉINA HONRA AL DR. ALCIDES CARVALHO

Una nueva variedad de café desarrollada por el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) con sólo 0,1% de cafeína - en comparación al usual 1,2% en Arábica y 2,4% en Robusta - fue nombrada "AC" para honrar al Dr. Alcides Carvalho, considerado el mejor genético de café en Brasil. El reto ahora es hacer la variedad baja en cafeína más productiva y comercialmente viable ya que su productividad actual es sólo de 10 sacos por hectárea mientras que el promedio nacional para Arábica se sitúa alrededor de 25 sacos/ha.



Fuentes: Valor Econômico y Revista Cafeicultura

RECICLAJE NO VA A LA PAR CON "FIEBRE" DE CÁPSULAS

El mercado brasileiro para las cápsulas de café ha crecido en ventas de R\$ 19 millones hace 10 años a R\$ 1,4 billón en 2015. Sin embargo este crecimiento de 75 veces no ha estado acompañado por similares resultados en el reciclaje. Más de 7.000 toneladas de café en formato monodosis fue vendido en Brasil de acuerdo a Euromonitor pero la cantidad reciclada permanece desconocida. Aunque las grandes compañías como Nespresso disponen de sitios de recolección de cápsulas para futuro reciclaje, la mayoría de las compañías no tienen programas específicos. Los consumidores idealmente deben separar el envase de aluminio o plástico de la materia orgánica y llevarlo a las cooperativas locales de reciclaje.

Fuente: Folha de São Paulo

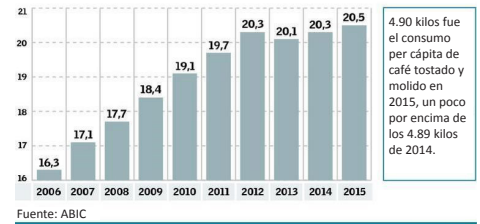
CONSUMO DE CAFÉ CRECE A PESAR DE LA CRISIS Y ALTOS PRECIOS

La demanda brasilera por café aumentó 0,86% entre Noviembre 2014 y Octubre 2015, alcanzando 20,5 millones de sacos, a pesar de la crisis económica. El consumo per cápita también tuvo un leve incremento a 4,9 kilogramos de café tostado y molido. Las ventas totales de café de 1.200 compañías están estimadas en R\$ 7,4 billones (US\$ 1,85 billones) en 2015. Las ventas de cápsulas aumentaron su participación y llegaron a R\$ 1,4 billón (US\$ 350 millones) en 2015, con expectativas de que incrementarán a R\$ 2,9 billones (US\$ 725 millones) en 2019.

Fuente: Valor Econômico

Pequeño progreso

Evolución de la demanda de café en Brasil (millones de sacos)



57 MILLONES DE SACOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON CONSUMO DOMÉSTICO Y EXPORTACIONES

Brasil usó por lo menos 57 millones de sacos de café para cumplir con el consumo doméstico y las exportaciones en 2015, dicen los analistas de mercado. El consumo nacional de café recientemente alcanzó los 20,5 millones de sacos mientras que las exportaciones totalizaron 36,8 millones de sacos en 2015. Manteniendo en mente los serios problemas climáticos enfrentados por las áreas productoras en 2014 y 2015, las existencias de café probablemente estarán ajustadas al comienzo de 2016 y hasta que la nueva cosecha comience en Mayo/Junio.

Fuente: CaféPoint

COSECHA DE CAFÉ 2016 PUEDE SER LA SEGUNDA MAYOR DE LA HISTORIA

El último estimado de CONAB, la Agencia del Ministerio de Agricultura a cargo de los estimados de cosecha, predice que la producción nacional de café se situará de 49 a 51,9 millones en 2016, un incremento de 13,6% a 20,1% comparado con la cosecha previa de 43,2 millones de sacos. La producción de Arábica debería representar 76,5% de la producción total con 37,7 a 39,9 millones de sacos; Robusta/Conilon debe dar cuenta de 11,4 a 12 millones de sacos. Considerando un promedio estimado de 50,5 millones de sacos, esta puede ser la segunda mayor cosecha brasilera en la historia, sólo detrás de la de 2012 cuando la producción alcanzó 50,8 millones de sacos. El reporte completo de CONAB (en portugués) puede ser visto en: <http://www.cncafe.com.br/site/interna.php?id=14>.

Fuente: CNC

BRASIL PUEDE PASAR EL RÉCORD DE 2015 DE EXPORTACIONES DE CAFÉ

Si Brasil presenta la esperada "buena" cosecha de café en 2016, el país puede pasar el previo récord de 36,8 millones de sacos exportados en 2015 (29,1 millones de sacos de Arábica y 4,2 millones de sacos de Conilon). Aunque el volumen de café exportado aumentó 1,3% en 2015 por sobre 2014, la caída en los precios internacionales llevó a una reducción de 7% en ingresos a US\$ 6,13 billones, reportado recientemente por la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé). Los exportadores están optimistas con la producción de este año debido a las buenas condiciones climáticas en las principales áreas productoras de Arábica pero las exportaciones de Conilon ciertamente bajarán con la pérdida compensada por Arábicas.

Fuentes: Valor Econômico, Reporte de Exportaciones CeCafé Dic. 2015 y P&A



CONTINÚA CONSOLIDACIÓN DE COOPERATIVAS DE CAFÉ

Originalmente activa en naranja y recientemente también fuerte en azúcar, Coopercitrus, la mayor cooperativa rural del estado de São Paulo, ha comenzado a incorporar otras cooperativas para diversificar sus operaciones con café, grano y ganado. Cooparaíso, una de las mayores cooperativas de café en Brasil con más de 5.000 asociados, localizada en São Sebastião do Paraíso, Minas Gerais, ahora forma parte de Coopercitrus conjuntamente con CARA de Andradas, también en Minas, con otros 1.000 asociados. Coopercitrus espera que sus ingresos crezcan de R\$ 2 billones (US\$ 500 millones) a R\$ 4 billones (US\$ 1 billón) en los próximos cinco años debido, en su mayoría, a las actuales y nuevas operaciones en café.

Fuente: Revista Attalea Agronegócios

ENFRENTANDO LAS REALIDADES DEL CULTIVO DEL CAFÉ

Muy activos en el negocio de exportación de maquinaria para procesamiento de café desde la fundación de P&A en 1995, sus socios primeramente se diversificaron en la publicidad, mercadeo y consultoría con énfasis en café, luego en la exportación de cafés especiales y finalmente en café tostado para oficinas y restaurantes. Con tan amplio e intenso interés en el negocio del café en el exterior primero y en Brasil posteriormente, los socios de P&A se mantuvieron al margen del cultivo y no tenían intenciones de participar en esa actividad. Esto comenzó a cambiar durante el segundo semestre de 2015 y finalmente sucedió este Febrero por medio de una sociedad en la Finca Santana, ubicada en la misma región Mogiana del estado de São Paulo donde Pinhalense y P&A tienen su base.

Finca Santana es un productor de mediano tamaño por estándares brasileños – un pequeño productor mediano – con una producción promedio de 2.000 sacos y un potencial de crecimiento de por lo menos 50%. Se cultivan muchas variedades Arábica – Bourbon Amarillo, Catuai Amarillo, Icatu Amarillo, y Mundo Novo – con tazas en el rango de los 80 puntos bajos a medios, con buen potencial para crecer.

Pinhalense ha llevado a cabo pruebas con regularidad en Finca Santana, que tiene una larga historia de producción de cafés de calidad. Compañías de fertilizantes y defensivos han también tenido y tienen pruebas de campo en la Finca Santana la cual tiene un récord consistente que le avala haber ganado competencias de calidad de café en Brasil, y también de suministro a tostadores de cafés especiales en el exterior.

Los socios de P&A siempre han tenido un principio de hacer sociedades con personas que conocen más acerca del negocio que ellos mismos y, el negocio de Finca Santana no es diferente. El productor y gerente Arnaldo Franco Moraes, cuyas raíces de familia se extienden a los fundadores de Espírito Santo do Pinhal, permanecerá al frente de la finca. Arnaldo y su equipo tienen un excelente historial de aumentar la productividad y mejorar la calidad en los 21 años en que han estado administrando la finca, apoyados por una familia de 4 hermanos y su recién retirado padre y sus propias familias, quienes han vivido en la finca por los últimos 40 años. Arnaldo expresó que “la sociedad con Carlos Brando y Emilio Lopez representa una nueva fase para la Finca Santana, reuniendo valores comunes y una visión compartida para alcanzar calidades aún mayores y acceso a nuevos mercados en el escenario internacional.”

El socio entrante Emilio López Díaz es un productor y exportador Salvadoreño con experticia en calidad de café con énfasis en cómo obtener lo mejor de los granos a través de una cosecha apropiada y adecuadas técnicas de procesamiento, mezclado y tostado. Emilio está en camino de convertirse en presidente del gremio de tostadores de la SCAA, el Roasters Guild. Emilio ha visitado Finca Santana en varias ocasiones en años recientes, seguido su evolución en productos y calidades y cree que aún existe un gran potencial para mejorar y personalizar los cafés de Santana para clientes selectivos en el exterior en busca de alta calidad. En su última visita hace dos semanas, Emilio expresó que “desde que visité Brasil y a Santana por primera vez en 2006, he estado impresionado e inspirado por el potencial que aquí existe. La oportunidad es colocar a Santana y la región cafetalera de Espírito Santo do Pinhal a la cabeza del suministro de los cafés especiales de Brasil, así como en la investigación, desarrollo y referencia de calidad en el mundo.”

Los socios de P&A y accionistas entrantes de Finca Santana están realizando un seguimiento de su tradición de actualmente hacer lo que le aconsejan a sus clientes. Servicios consultivos en el cultivo del café, un área en la que P&A no era activa, será ahora parte de la cartera de productos de la compañía. El trabajo de P&A en Brasil como coordinador del Programa de Cafés Sostenibles de IDH ha añadido nuevos conocimientos en el potencial escondido de los cafés brasileños y la asociación con Finca Santana es un paso en la dirección de ayudar a agregar valor a los cafés brasileños, en especial los cafés sostenibles.

A menudo se dice y se escribe en el espectro de la agricultura cafetalera brasileña que el mediano productor es el que enfrenta los retos más difíciles. P&A planea hacerse una idea de estos retos y aplicar formas correctivas con esta nueva asociación. Y por supuesto, ayudar a sus socios a capitalizar su inversión.

En último lugar pero no de menor importancia, este artículo es más que un anuncio sobre el cambio de titularidad en Finca Santana. También es una declaración de que los nuevos dueños reúnen diferentes áreas de especialización y tienen el objetivo de revisar y ajustar con precisión la manera en la que la finca produce, procesa y comercializa sus cafés con el objetivo de agregar valor de forma sostenible y socialmente responsable. Sólo el futuro dirá si se romperán paradigmas y nuevos caminos se abrirán, sin embargo hay un plan claro en marcha respaldado por la firme intención de llevarlo a cabo.



REMOCIÓN Y DISPOSICIÓN DE CASCARILLA Y POLVO

Por mucho tiempo la remoción del polvo y la cascarilla no habían sido una parte integral del diseño del beneficio de café, sino algo a ser tratado luego de que la planta era diseñada o después de construida. El plano del equipo raramente tomaba en consideración los requerimientos asociados a la necesidad para tratar con la cascarilla o el polvo o ambos. En la próxima fase una serie de sistemas empíricos fueron desarrollados y usados con resultados mixtos. Algunos trabajaron bien y unos pocos solucionaron el problema parcialmente. Un abordaje más científico estaría por aplicarse.

Al desarrollarse las preocupaciones ambientales y las inquietudes sobre la sostenibilidad y a la medida que los beneficios quedaron más y más grandes, una clara necesidad se hizo presente para asegurar un ambiente de trabajo más saludable, con control de polvo, asegurando que los clientes/visitantes percibieran el beneficio de café como un lugar amigable a los trabajadores que procesaban cafés sostenibles. Al mismo tiempo, más vecinos y comunidades sensibles comenzaron a preocuparse con el impacto ambiental del procesamiento de café.

La respuesta de Pinhalense para estas inquietudes y requerimientos ha sido en tres planos:

- diseñar o adaptar equipo para generar menos polvo y hacerlo más fácil de ser recolectado;
- diseñar beneficios con planos que faciliten la extracción, transporte y eliminación de cascarilla y polvo, y
- desarrollar sistemas de control de cascarilla y polvo de alta tecnología para asegurar un ambiente de trabajo limpio y saludable, que permita el uso parcial de equipo sin retorno o devolución del polvo, y que permita el almacenamiento y/o empaque de cascarilla y polvo para su eliminación fuera de las instalaciones o su uso como combustible para las secadoras.

Hoy mucha ciencia e ingeniería se aplica en el diseño y suministro de los sistemas de control de cascarilla y polvo. El consumo energético y los costos del sistema están directamente relacionados con el grado de remoción de polvo requerido por los clientes. Si de un lado ambas figuras pueden ser juzgadas del lado mayor cuando se analizan singularmente, no son tan altas cuando se comparan con los sistemas más empíricos y los resultados actuales o desempeño de cada solución.

Algunas características críticas que Pinhalense ha mejorado en sus sistemas más recientes son:

- la ubicación de los puntos de extracción de polvo;
- los tipos y ubicación de los ventiladores usados; y
- los sistemas de filtrado, incluyendo los dispositivos auto-limpiantes.

La tendencia es que los silos de cascarilla y polvo y los respectivos sistemas de disposición sean separados aunque la fracción más liviana de la cascarilla pueda ser alimentada al sistema de control de polvo.

La remoción de la cascarilla de pergamino ha merecido especial atención de Pinhalense debido a su potencial de generar polvo en las fases de procesamiento luego de trillar y pulir. La atención de Pinhalense se ha centrado primero en la fuente de la cascarilla, habiendo diseñado familias de trilladoras-pulidoras como la línea DEPOS, la cual es conocida en el mercado por separar cascarilla de pergamino de los granos verdes a un grado muy singular y eficiente. Adicionalmente, la remoción de la cascarilla de pergamino y sus partículas no está restringida a las trilladoras-pulidoras sino también cubre otras máquinas, en especial en casos donde el trillado-pulido no se lleva a cabo por máquinas Pinhalense.

Los sistemas de remoción de cascarilla y polvo Pinhalense, están disponibles no solo para nuevos beneficios de café sino también para los ya existentes que están buscando un ambiente limpio por responsabilidad social, sostenibilidad y por razones de relaciones con los clientes.

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Enero, 2016

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	505,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	395,00 ↑
Mogiana	500,00 ↑		
Sur de Minas	500,00 ↑		
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/saco de 60kg de Arabica)	
Cerrado MG	565,00 ↓	Mar 2016	139,50 ↓
Sur de Minas	560,00 ↓	Sep 2016	143,25 ↓
		Dic 2016	141,40 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		29 Ene 2016	4,04 ↑

+ 13%

Fuente:

www.qualifacex.com.br